



# JORDI ROCA ANARCHIE

## EAUX AU CHOCOLAT AROMATISEES

### BASE DE L'EAU AU CHOCOLAT (7 A REALISER)

- 1,5 l eau
- 500 g Alto El Sol
- 500 g Alunga™
- 500 g Lactée Supérieure
- 500 g Fleur de Cao™
- 500 g Inaya™
- 500 g Mexique
- 500 g Ghana

**Préparation**  
 / Pour chaque chocolat de couverture, bouillir 1,5 l d'eau à 85°C, et verser sur le chocolat.  
 / Mélanger avec un mixeur jusqu'à avoir une préparation homogène.  
 / Passer le mélange dans un superbag (filtre) placé dans un récipient à bords élevés, pour recueillir l'eau filtrée du mélange, et laissé dans le réfrigérateur pendant 12 heures.

#### Eau au chocolat et réglisse



- 500 g eau au chocolat Alto El Sol 65%
- 20 g pâte de réglisse

**Préparation**  
Mélanger avec un fouet.

#### Eau au chocolat et cèpes



- 500 g eau au chocolat Alunga 41%
- 3 g poudre de cèpes

**Préparation**  
Mélanger avec un fouet.

#### Eau au chocolat et yuzu



- 500 g eau au chocolat Lactée Supérieure 38,2 %
- 50 g jus de Yuzu

**Préparation**  
Mélanger avec un fouet.

#### Eau au chocolat et fève de Tonka



- 500 g eau au chocolat Fleur de Cao™ 70%
- 2 fèves de Tonka rapées

**Préparation**  
Mélanger avec un fouet.

#### Eau au chocolat et balsamique



- 500 g eau au chocolat Inaya 65%
- 10 g crème de balsamique

**Préparation**  
Mélanger avec un fouet.

#### Eau au chocolat et cacahuète



- 500 g eau au chocolat Mexique 66%
- 80 g pâte pure de cacahuète

**Préparation**  
Mélanger avec un fouet.

#### Eau au chocolat et cardamome



- 500 g eau au chocolat Ghana 40%
- 5 g cardamome en poudre

**Préparation**  
Mélanger avec un fouet.



## EAUX AU CHOCOLAT TEXTUREES (7 A REALISER)

200 g TPT de sucre et d'eau  
6 g agar  
0,6 g gomme xanthane

### Préparation

- / Mélanger chaque eau au chocolat aromatisée (voir l'élaboration antérieurement) avec tous les ingrédients et porter le mélange à ébullition.
- / Homogénéiser avec un mixeur.
- / Tamiser le mélange obtenu et le mettre dans un poche à douille. Réserver au réfrigérateur.

## GELATINES AU CHOCOLAT (7 A REALISER)

2,5 g agar  
50 g sucre

### Préparation

- / Mélanger tous les ingrédients avec chaque eau au chocolat texturée (500g) (voir l'élaboration antérieurement) et porter le mélange à ébullition.
- / Verser dans 2 moules de 20cm x 12,5cm de côtés et 1cm de hauteur.
- / Laisser prendre au réfrigérateur.
- / Démouler la gélatine et couper en cube de 0,4cm de côté.

## HUILES AROMATISEES

### HUILE DE ROMARIN

1000 g huile de tournesol  
200 g romarin frais

#### Préparation

- / Dans un sac refermable sous vide, ajouter l'huile et le romarin et emballer sous vide à 100%.
- / Chauffer au bain marie à 60°C pendant 3 heures.
- / Filtrer et laisser refroidir. Réserver.

### HUILE DE GINGEMBRE

1000 g huile de tournesol  
300 g gingembre frais

#### Préparation

- / Dans un sac refermable sous vide, ajouter l'huile et le gingembre et emballer sous vide à 100%.
- / Chauffer au bain marie à 60°C pendant 3 heures.
- / Filtrer et laisser refroidir. Réserver.

### HUILE DE PIMENT ROUGE

1000 g huile de tournesol  
120 g piment rouge

#### Préparation

- / Dans un sac refermable sous vide, ajouter l'huile et le piment rouge et emballer sous vide à 100%.
- / Chauffer au bain marie à 60°C pendant 3 heures.
- / Filtrer et laisser refroidir. Réserver.

## CREMES AUX CHOCOLATS SANS EPICES (7 A ELABORER)

### BASE DE CREME

3750 g lait  
3750 g crème  
750 g sucre  
37,5 g Cremodan (stabilisateur pour glace à base de matière grasse)

#### Préparation

- / Dans une marmite, chauffer le lait et la crème avec 500 g de sucre.
- / Amener le mélange à 40 °C.
- / Ajouter le reste du sucre (250 g) pré-mélangé avec le stabilisateur Cremodan.
- / Amener le mélange à 85 °C.



### Crème au chocolat Alunga 41%

600 g Alunga 41%  
Préparation  
/ Mélanger avec 1l de base de crème  
(voir l'élaboration antérieurement).

### Crème au chocolat Inaya 41%

400 g Inaya 65%  
Préparation  
/ Mélanger avec 1l de base de crème  
(voir l'élaboration antérieurement).

### Crème au chocolat Ghana 40%

600 g Ghana 40%  
Préparation  
/ Mélanger avec 1l de base de crème  
(voir l'élaboration antérieurement).

### Crème au chocolat Fleur de Cao

380 g Fleur de Cao  
Préparation  
/ Mélanger avec 1l de base de crème  
(voir l'élaboration antérieurement).

### Crème au chocolat Mexique 66%

400 g Mexique 66%  
Préparation  
/ Mélanger avec 1l de base de crème  
(voir l'élaboration antérieurement).

### Crème au chocolat Lactée Supérieure 38,2%

620 g Lactée  
Supérieure  
Préparation  
/ Mélanger avec 1l de base de crème  
(voir l'élaboration antérieurement).

### Crème au chocolat Alto el Sol 65%

400 g Alto el Sol 65%  
Préparation  
/ Mélanger avec 1l de base de crème  
(voir l'élaboration antérieurement).

## CREMES AUX CHOCOLATS AVEC EPICES (7 A ELABORER)

### Crème au Chocolat Alunga 41% et café

750 g crème au chocolat Alunga 41 %  
18 g café moulu  
Préparation  
/ Combiner les ingrédients, mélanger avec un fouet jusqu'à avoir une mélange homogène.  
/ Réserver au réfrigérateur.

### Crème au Chocolat Mexique 66% et piment rouge

700 g crème au chocolat Inaya 65%  
1,5 g piment rouge  
Préparation  
/ Combiner les ingrédients, mélanger avec un fouet jusqu'à avoir une mélange homogène.  
/ Réserver au réfrigérateur.

### Crème au Chocolat Ghana 40% et cardamome

750 g crème au chocolat Ghana 40%  
7,5 g cardamome  
Préparation  
/ Combiner les ingrédients, mélanger avec un fouet jusqu'à avoir une mélange homogène.  
/ Réserver au réfrigérateur.

### Crème au Chocolat Inaya 65% et gingembre

700 g crème au chocolat Inaya 65%  
2,1g gingembre râpé  
Préparation  
/ Combiner les ingrédients, mélanger avec un fouet jusqu'à avoir une mélange homogène.  
/ Réserver au réfrigérateur.

### Crème au Chocolat Alto el Sol et Piment de Java

700 g crème au chocolat Alto el Sol 65%  
4/5 piments de Java  
Préparation  
/ Combiner les ingrédients, mélanger avec un fouet jusqu'à avoir une mélange homogène.  
/ Réserver au réfrigérateur.

### Crème au Chocolat Fleur de Cao et fève de Tonka

690 g crème au chocolat Fleur de Cao 70%  
1,5 g fèves de Tonka  
Préparation  
/ Combiner les ingrédients, mélanger avec un fouet jusqu'à avoir une mélange homogène.  
/ Réserver au réfrigérateur.

### Crème au Chocolat Lactée Supérieure 38,2% et safran

760 g crème au chocolat Lactée Supérieure  
0,6 g safran en poudre  
Préparation  
/ Combiner les ingrédients, mélanger avec un fouet jusqu'à avoir une mélange homogène.  
/ Réserver au réfrigérateur.



# PRALINES (6 A ELABORER)

## De pignon

150 g pâte de pignon  
150 g chocolat Lactée Supérieure 38,2%

### Préparation

/ Dans le bol du Thermomix, ajouter la pâte et le chocolat au lait. Régler la température de la machine à 37°C et mélanger les ingrédients pendant quelques minutes.

## De pistache

150 g pâte de pistache  
150 g chocolat Lactée Supérieure 38,2%

### Préparation

/ Dans le bol du Thermomix, ajouter la pâte et le chocolat au lait. Régler la température de la machine à 37°C et mélanger les ingrédients pendant quelques minutes.

## De noisette

150 g pâte de noisette  
150 g chocolat Lactée Supérieure 38,2%

### Préparation

/ Dans le bol du Thermomix, ajouter la pâte et le chocolat au lait. Régler la température de la machine à 37°C et mélanger les ingrédients pendant quelques minutes.

## D'amande

150 g pâte d'amandes non-sucrées  
150 g chocolat Lactée Supérieure 38,2%

### Préparation

/ Dans le bol du Thermomix, ajouter la pâte et le chocolat au lait. Régler la température de la machine à 37°C et mélanger les ingrédients pendant quelques minutes.

## De cacahuète

150 g pâte de cacahuète  
150 g chocolat Lactée Supérieure 38,2%

### Préparation

/ Dans le bol du Thermomix, ajouter la pâte et le chocolat au lait. Régler la température de la machine à 37°C et mélanger les ingrédients pendant quelques minutes.

## De noix

150 g pâte de noix  
150 g chocolat Lactée Supérieure 38,2%

### Préparation

/ Dans le bol du Thermomix, ajouter la pâte et le chocolat au lait. Régler la température de la machine à 37°C et mélanger les ingrédients pendant quelques minutes.

# BROWNIE

6 oeufs  
540 g sucre  
340 g beurre  
120 g cacao en poudre Extra Brute  
150 g farine  
540 g couverture chocolat Ghana 40%

### Préparation

/ Chauffer légèrement le beurre pour qu'il soit liquide et mettre de côté.  
/ Battre les oeufs avec le sucre vers 30°C.  
/ Ajouter le beurre liquide et essayer d'émulsionner le mélange.  
/ D'autre part, mélanger la farine et la poudre de cacao, tamiser et ajouter au mélange.  
/ Incorporer le chocolat haché.  
/ Cuire dans un four préchauffé à 170°C de 25 à 30 minutes.  
/ Couper en cubes de 1 cm de côté et réserver dans un récipient hermétique à la température ambiante.

# GLACE AU CHOCOLAT

3920 g eau  
6820 g lait entier  
780 g crème  
800 g cacao en poudre Extra Brute  
3600 g dextrose  
600 g sucre saccharose  
140 g stabilisateur  
740 g lait écrémé en poudre  
600 g sucre inverti  
2000 g Fleur de Cao

### Préparation

/ Dans une casserole, mélanger l'eau, le lait, la crème, le cacao en poudre et le dextrose et chauffer jusqu'à 40°C.  
/ Ajouter le CSIM stabilisateur, le lait en poudre, le sucre inverti et porter le mélange à 85°C.  
/ Verser sur le chocolat et mélanger avec un mixeur.  
/ Filtrer le mélange et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 12h.  
/ Après ce temps, turbiner pour former la glace.

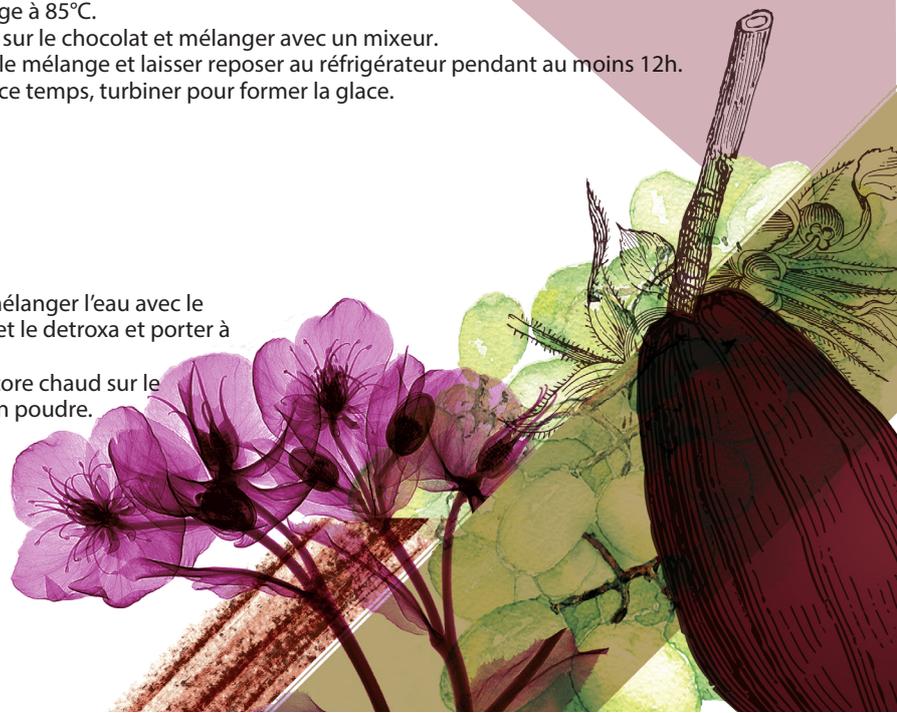
# SORBET AU CHOCOLAT

5480 g eau  
1800 g sucre  
320 g sucre inverti  
200 g dextrose  
1200 g Extra Brute  
1200 g Cuba  
400 g glycérine liquide  
750 g vodka

### Préparation

/ Dans une casserole, mélanger l'eau avec le sucre, le sucre inverti et le dextrose et porter à ébullition.  
/ Verser le mélange encore chaud sur le chocolat et le cacao en poudre.

/ Laissez refroidir la préparation au réfrigérateur.  
/ Une fois la préparation froide, verser dessus un mélange de glycérine et de vodka et mélanger.  
/ Filtrer le mélange et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.  
/ Turbiner pour former le sorbet.



# SACHERTORTE

|       |                        |   |
|-------|------------------------|---|
| 420 g | jaunes d'œufs          | <b>Préparation</b>  |
| 300 g | œufs                   | / Mélanger le jaune d'œuf avec la pâte d'amande, œuf entier et le sucre glace, à l'aide d'un mixeur émulsionner le mélange.               |
| 860 g | pâte d'amandes 50%     | / D'autre part, mélanger la farine et la masse de cacao, et tamiser.  |
| 260 g | sucre glace            | / Chauffer légèrement le beurre pour qu'il soit liquide et puis l'incorporer à la masse de cacao.   |
| 200 g | farine                 | / Placez le sucre et les blancs d'œufs dans un bol, faire bouillir au bain marie et une fois le sucre dissous, monter la meringue.        |
| 200 g | Extra Brute            | / Une fois les blancs en neige montés, ajouter en forme d'enveloppe la pâte émulsionnée, la masse de cacao et la farine à la préparation. |
| 200 g | beurre doux (non-salé) | / Cuire au four à 200°C pendant 20 min. Couper en cubes de 1 cm de côté. A réserver dans un récipient hermétique.                         |
| 500 g | blancs d'œufs          |   |
| 300 g | sucre                  |   |
| 300 g | Grand Caraque          |   |

# MOUSSE AU CHOCOLAT

|        |                   |   |
|--------|-------------------|---|
| 1200 g | Alto El Sol       | <b>Préparation</b>  |
| 1200 g | Lactée Supérieure | / Dans une casserole, porter à ébullition le mélange de lait et de crème.                   |
| 300 g  | Fleur de Cao™     | / Ajouter l'œuf précédemment battu avec le sucre et la xantana et porter le mélange à 85°C. |
| 300 g  | Praliné Onctueux  | / Encore chaude, verser la préparation sur les chocolats et les pralinés.                   |
| 960 g  | lait              | / Incorporer le mélange avec un fouet.  |
| 6 g    | gomme xanthane    | / Refroidir rapidement le mélange au bain marie inversé à l'eau glacée.                     |
| 600 g  | sucre             | / Une fois refroidi, ajouter les blancs d'œufs et mélanger avec un mixeur.                  |
| 720 g  | blancs d'œufs     | / Introduire 650g du mélange dans un siphon avec 3 charges et réserver.                     |
| 720 g  | jaunes d'œufs     |   |
| 3600 g | crème             |   |

# GATEAU AU CHOCOLAT EN SYPHON

|        |                 |  |
|--------|-----------------|--|
| 2400 g | Alto El Sol     | <b>Préparation</b>   |
| 2500 g | blancs d'œufs   | / Faire fondre le chocolat et maintenir à 45°C.  |
| 1600 g | jaunes d'œufs   | / Ajouter les blancs et les jaunes d'œuf avec un mixeur.   |
| 1600 g | sucre           | / Ajouter le sel, la farine, la poudre de cacao et la levure chimique.   |
| 20 g   | sel             | / Mélanger avec le mixeur jusqu'à obtenir un mélange homogène.   |
| 400 g  | farine          | / Filtrer la préparation et introduire 650 g dans un siphon de 1 litre avec 3 charges à gaz.                               |
| 40 g   | levure chimique | / Avec le siphon chargé, remplir la moitié d'un verre en plastique de 33 ml.   |
| 120 g  | Extra Brute     | / Cuire au four pendant 45 secondes au micro-ondes à puissance maximale.   |
|        |                 | / Placer les verres en plastique à l'envers sur une grille pour les laisser refroidir.                                     |
|        |                 | / Une fois refroidis, sortir les gâteaux des verres en plastiques et couper-les en morceaux de dés d'environ 1,5 cm carré. |
|        |                 | / Réserver dans un récipient hermétique à température ambiante.  |

# CARAMEL AU CHOCOLAT

|       |                                      |   |
|-------|--------------------------------------|---|
| 100 g | fondant                              | <b>Préparation</b>  |
| 500 g | glucose                              | / Dans une casserole, chauffer le fondant, l'isomalt et le glucose jusqu'à 135°C.   |
| 500 g | isomalt                              | / Ajouter l'acide citrique et porter le mélange à 160°C.  |
| 200 g | Alto El Sol                          | / Une fois la température du mélange de sucres descendue à 145°C, ajouter le chocolat et mélanger.                                  |
| 22    | gouttes de solution d'acide citrique | / Renverser et étirer sur deux papiers siliconés en essayant d'étirer aussi mince que possible et couper des carrés de 2 cm x 2 cm. |

# GRUE DE CACAO CROUSTILLANT

|        |               |   |
|--------|---------------|---|
| 1000 g | grué de cacao | <b>Préparation</b>  |
| 500 g  | sucre         | / Mettre l'eau et le sucre dans une casserole et porter à ébullition.   |
| 100 g  | eau           | / Retirer du feu et ajouter la grué de cacao, en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre se colle au grué de cacao. |

/ Retirez le grué croustillant, égoutter et étirer sur un papier siliconé et laisser refroidir. Réserver.

# SAUCE AU CHOCOLAT

|       |             |   |
|-------|-------------|---|
| 320 g | crème       | <b>Préparation</b>  |
| 560 g | eau         | / Dans une casserole, porter à ébullition le mélange de crème, d'eau et de sucre. |
| 800 g | sucre       | / Retirer du feu et ajouter la poudre de cacao et mélanger avec le mixeur.        |
| 520 g | Extra Brute | / Filtrer et réserver au réfrigérateur.   |

# FINITIONS ET ASSEMBLAGE DE PLAT

Poudre pétillante (Peta Zeta®)  
Grué de cacao

